



RINGKASAN

NURULIA ISTIQOMAH. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Schotel Bihun Jagung berdasarkan Hasil Uji Hedonik. *Analysis of Consumer Preference Level for Corn Vermicelli Schotel Product based on Hedonic Test Results.* Dibimbing oleh **WORD WIRYAR TUTIK**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis hasil uji organoleptik terhadap produk schotel bihun jagung, adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah mengkaji gambaran umum schotel bihun jagung, mengidentifikasi proses produksi schotel bihun jagung, menghitung kandungan energi dan zat gizi pada schotel bihun jagung, melakukan analisis biaya pada produksi schotel bihun jagung serta menganalisis tingkat kesukaan produk schotel bihun jagung berdasarkan hasil uji hedonik. Uji coba pembuatan produk schotel bihun jagung dilakukan sebanyak dua kali. Uji hedonik dilakukan terhadap hasil uji coba kedua. Pengolahan dilakukan sebanyak 5 kali dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan dan ketidaksukaannya terhadap produk schotel bihun jagung menggunakan *google form*. Pengambilan data dilakukan dengan dua cara, yaitu menggunakan data primer dan data sekunder.

Schotel bihun jagung merupakan makanan sepinggan yang memiliki rasa asin dengan bahan utama bihun jagung dan isian wortel, jagung serta sosis kemudian direkatkan oleh susu dan telur. Jenis dan jumlah bahan makanan untuk satu resep adalah bihun jagung 70g, jagung 50g, wortel 50g, sosis 50g, tepung terigu 40g, telur 1 butir, susu bubuk 20g dan keju 100g. Metode memasak schotel bihun jagung yaitu boiling, sauteing dan baking. Pembelian bahan baku dilakukan langsung oleh penulis di pasar terdekat.

Persiapan produksi schotel bihun jagung (15 menit) meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan, pencucian wortel dan jagung, merendam bihun kedalam air hangat, mengupas dan memotong wortel dengan ukuran kecil-kecil, memipil jagung. Pengolahan mulai dari perebusan jagung dan wortel (5 menit), menumis bawang bombay dan isian (10 menit), merekatkan dengan susu dan telur (10 menit), lalu pemanggangan (30 menit) dengan suhu 180⁰C. Pemorsian setiap kemasan sebesar 200g menggunakan kemasan primer dan kemasan sekunder.

Satu resep produk schotel bihun jagung mengandung energi 1536 Kal, protein 47,46 g, lemak 98,88g dan karbohidrat 113,2g. Setiap satu porsi mengandung energi 512 Kal, protein 15,8g, lemak 32,9g dan karbohidrat 37,7g. Biaya bahan baku 30 porsi adalah Rp 230.800, biaya *overhead* sebesar Rp 92.000 sehingga HPP per porsi adalah Rp 10.760. Rencana harga jual adalah Rp 18.000 dengan keuntungan 40%.

Hasil uji organoleptik terhadap penampilan, warna, rasa dan tekstur sudah cukup baik dan produk schotel bihun jagung dapat diterima oleh masyarakat. Saran yang didapatkan pada saat pengolahan produk harus memerhatikan tehnik yang telah ditentukan agar hasil yang didapat sesuai dengan yang diharapkan.

Kata kunci : schotel bihun jagung, skala *likert*, uji hedonik